

**GUIDA
GIORNALIERA PER
L'ALLEVAMENTO
PRATICO DEI
BACHI DA SETA...**





227, 14
727
8-10
14
GUIDA GIORNALIERA

PER L'ALLEVAMENTO PRATICO 727

DEI BACHI DA SETA

NOSTRANI E GIAPPONESI 14

DALLA NASCITA

AL RACCOLTO DEI BOZZOLI

Confezione e conservazione della semente.



GUIDA GEOGRAFICA

DELLE CITTA' E VILLAGGI DEL

REALE REGNO D'ITALIA

PER L'ANNO 1860

DI GIULIO

RICCI EDITORE

IN FIRENZE, PRESSO LA BIBLIOTECA

GUIDA GIORNALIERA

PER L'ALLEVAMENTO PRATICO

DEI BACHI DA SETA

NOSTRANI E GIAPPONESI

DALLA NASCITA

AL RACCOLTO DEI BOZZOLI

Confezione e conservazione della



Ai Bachicolturi.

Sino da tempi remotissimi, l'allevamento del *baco da seta* era conosciuto e praticato nella Cina.

Se badiamo a quanto narrano le cronache e la tradizione orale conferma, noi andiamo debitori a due missionarii greci, i quali nel sesto secolo dell'era nostra, venendo dalla Cina, in onta al severo divieto, trasportarono da colà ed introdussero la preziosa semente a Costantinopoli, avendola nascosta nei loro bordoni o bastoni di *bambou*, e ne insegnarono il modo di farla schiudere, di educare il baco da seta e di filarne il bozzolo. Dall'antica Bisanzio, la sericoltura, passò in Grecia, pervenne in Italia, e ben presto si diffuse in Ispagna, nelle Gallie, e dovunque prospera il gelso.

Il *baco da seta*, *filugello*, o *bigatto*, o *cavaliere* che dir si voglia, è un animale articolato appartenente a quegli insetti che soggiacciono alle grandi metamorfosi di *bruco* in *crisalide* indi *farfalla*, chiamati

perfetti, genere *bombyx*, specie *bombice gelso*.

Il *bruco* o verme o larva nasce da un uovo o *semente*, e nello spazio di circa sei settimane va soggetto ordinariamente a quattro diverse *mute* o *dormite*; poi esso rinchiudesi entro un involucro setoso, giallo o bianco o verdognolo, ovale, fatto mediante un umore filamentoso che manda fuori dalla bocca, facendole descrivere delle elissi spirali con opportuno dimenar di capo, e per tal modo si forma il *bozzolo*, o *galletta* nel quale si trasforma in *ninfa* o *crisalide*, e da cui dopo all' incirca tre settimane ne esce, in *farfalla* perfetta facendosi strada per un foro che ei stesso vi pratica, facilitando la lacerazione della parete mediante una bava di che servesi per umetterla.

Questo insetto nello stato di *larva* attende unicamente a nutrirsi e divora una quantità considerevole di foglie di gelso, le quali costituiscono per così dire l' unico suo alimento; quando è invece in forma di *farfalla*, allora non mangia più e solo attende alla propagazione della specie.

Vi si scorgono infatti gli organi della

riproduzione distinti in due diversi individui ; l' individuo maschio s' accoppia colla femmina, la feconda, e muore, lasciando sopravvivere quest' ultima sino al parto delle uova o come dicesi della *semente*.

La sola parte per noi utile è il *bozzolo* di questo insetto, essendochè da esso se ne ritrae la *seta*, che è sotto ogni riguardo una delle principali sorgenti della ricchezza nazionale.

Se non che, gli allevatori della nostra Penisola, trovandosi degenti sotto alla impressione di un clima svariaticissimo, (sebbene l' Italia sia posta in una zona temperata) deggiono uniformare la educazione del baco da seta, tanto nostrano che della Cina o del Giappone, alle esigenze della propria atmosfera, molto ben diverso da dove il baco trae la sua origine ; motivo per cui fa duopo conoscere almeno le norme generali e precise sull' arte di abilmente allevarlo giusta quanto prescrivono i più competenti bacologi, se vuolsi riescire a bene in cotale importantissima industria e ritrarne il maggiore utile possibile.

A questo intento si è pubblicato il

presente opuscolo, ove in poche pagine è compendiato è descritto tutto quanto è necessario a sapersi, massime dai Coloni-agricoltori, intorno a cotanto vitale argomento, e perchè le stesse norme fecero già buona per la loro constatata pratica utilità ; acciò possano farne loro pro coloro che amassero conformarvisi, nella certezza che tutti quelli che vorranno approfittarne ne otterranno uno splendido risultato !

Milano,

DAVIDE TAGLIABUE.

GUIDA GIORNALIERA

Incubazione della semente, ed allevamento dei Bachi da seta dalla nascita al raccolto dei Bozzoli.

Norme generali

1. La buona semente si distingue dalla cattiva per li seguenti caratteri :

a) Dall' avere un color vivace e carico cinericcio tendente al violetto;

b) Dall' esser le uova meno concave nei due lati ;

c) Dall' esser più pesante.

2. Il segnale che deve determinare i Bachicoltori a mettere la semente in incubazione, si è, allorquando si vedranno germogliare le foglie dei gelsi, pasta dei bachi, e far capolino i vegetali forieri della stagione desiderata.

3. Nelle stanze dell' allevamento divieto assoluto della fuma. Il tabacco

è assai nocivo ; infatti mettete il baco sulla carta che abbia contenuto tabacco, e lo vedrete morire in pochi minuti.

4. Bando a qualsiasi altro odore : anche la donna che non abbia oltrepassato il puerperio, o che abbia i mestrui. Polizia di corpo e di abiti delle persone che vi accudiscano.

La luce è necessaria in tutte le età : il chiaro dà appetito ai Bachi, ma guardarsi che non vengano colpiti dai raggi del sole.

6. La semente va levata dai panni in una bella giornata verso la fine di Gennajo, dopo averla tenuta immersa nell' acqua per 48 ore almeno, in una camera che non geli, e cambiare ripetutamente l' acqua. Questa operazione fatta più tardi, produce la perdita di tanti bigattini, perchè fino a tutto Gennajo l' uovo non contiene che l' umore, mentre dopo questo mese si forma nel seme il baco.

7. Sgranata la semente e lavata in tante acque fino a che risulta limpida, e schiumata mano mano quella che rimane a galla, la si pone in un pannolino e si lascia che sgocci l'acqua; e per affrettare che asciughi si distende il panno colla semente sul pavimento di mattoni cambiando spesso il posto. E quando è bene asciutta la si conserva in una stanza fresca fino al momento di metterla al covo ossia in stufa, avvertendo però che il termometro non discenda mai dal grado che per qualunque causa fosse salito.

8. I Giapponesi usano, durante la prima quindicina di Gennajo, quando il freddo è più intenso di mettere per tre, quattro ed anche cinque giorni i loro Cartoni in secchie d'acqua quasi gelata, rinnovandola però tutti i giorni. Questa operazione si fa in giornate fredde sì ma asciutte. Indi si ritirano i Cartoni ed appesi si lasciano asciugare; ciò che d'altronde succede fa-

cilmente essendochè il Cartone Giapponese è setifero e si essica presto.

Questo metodo ha il vantaggio, d'invigorire vieppiù il Baco, nella sua prima trasformazione, di rendere la nascita più robusta e regolare, e far spàrrire i Bacolini deboli ed incapaci di filare il loro bozzolo. È noto che quando il verno è poco rigido il raccolto non è ubertoso, il verno rigido purifica la terra e distrugge gli insetti.

Quando i Bachi giungono alla loro maturanza in 25 giorni, un graticcio (*tavola*) può dare 25 once di seta; se non maturano che in 28 giorni, non se ne ottiene che venti; e se maturano in un mese o 40 giorni, un graticcio non darà dippiù di 10 once. E perciò date foglia in abbondanza ai Bachi, e distribuitela con intelligenza. Non date foglia umida di rugiada, ne seccata al vento od al sole.

9. Quando i Bachi si avvicinano alla loro maturanza hanno bisogno di

pasti leggieri, ma frequenti, e segnatamente poi nei casi di subitaneo abbassamento di temperatura durante l'allevamento in qualunque età.

10. Non si ometta di levare il letto ogni due giorni perchè l'umidità delle caccole, fa ammalare il Baco.

11. Si abbia poi ben in mente che quando i Bachi cominciano a dar segno di disporsi a dormire è assai importante di prontamente cambiarli di lettiera, in tutte le mute, meno la prima per la quale basterà diradarli come si dirà a suo tempo.

12. Finalmente è della massima importanza il fare in modo che i bachi nascano in luna forte, crescente, calcolando cioè sul tempo dell'incubazione per ritardare od avvantaggiare la nascita secondo che occorre, essendo assai influenti le fasi lunari, come lo sono sui vegetali per la buona riuscita e vigoria del Baco.

Incubazione

Conservata la semente in una posizione fresca ed asciutta, ed appena abbia oltrepassato i 13 gradi Reaumur, la si mette al covo in una stanza a mezzodì, e la si ripone, se sgranata, nelle cassettime, stesa equabilmente, sovrapponendovi una coperta di lana

È bene avere nelle stanze il termometro ad *alcool* 80.° Reaumur, che segna prontamente il grado di calorico.

Mediante un fuoco moderato fate che il termometro segni gradi 14.

L'aria dovrà sempre circolare dolcemente nella camera ciò che facilmente si ottiene coll'entrata e l'uscita di chi sorveglia l'incubazione, mantenendo sempre la temperatura indicata, avendo cura che il calore progredisca gradatamente e regolarmente senza fare un fuoco troppo vivo.

Mettete sul camino un piatto grande, e sul pavimento una secchia, entrambi ripieni d' acqua fresca, che si dovrà rinnovare ogni mattina fino all' intera nascita dei Bigattini.

Tanto nell' incubazione che in tutto il corso dell' allevamento dei Bachi non si devono privare della luce.

Di quando in quando nelle ore calde del giorno si cambi pure l' aria interna della stanza, aprendo ad intervalli qualche finestra esposta a mezzogiorno.

Nel secondo giorno il Termometro segni gradi 14 1½.

E così via via si aumenti di 1½ grado al giorno fino che la semente presenta un color bianchiccio, segno questo della prossima nascita del Baco, e fermate a quel punto il grado di temperatura fino a nascita compiuta. E nel caso di ritardo potrete spingere il Termometro fino a gradi 20, poco per volta, e diminuendo poscia di un grado

per mantenere la temperatura a gradi 19.

Nascita delle uova

Quando la semente riposta nelle cassetine incomincia ad imbiancarsi, fate attenzione al primo apparire di qualche Bigattino, e subito sovrapponetene alle uova la carta bucherata, thull o garza apprettata, che dovrà combaciare la superficie del seme, raccogliendo i Bigattini con foglie frastagliate e tenere, e quando sono ben coperte da Bigattini, le prenderete con delicatezza e le metterete sul foglio di carta tenendole ben diradate.

Coi cartoni succede diverso circa al modo di raccogliere i Bigattini. Quando vedete una certa quantità di Bigattini già sbucciati, coprite leggermente il cartone di foglia tagliata minutissima e quando li avrete veduti sormontati sulla foglia, preparate il vo-

stro foglio di carta spandendovi anche quì una porzioncella di foglia minutissima ; e prendete poi il cartone e capovoltolo date una piccola scossa al rovescio che faccia cadere la foglia coi Bigattini sullo stratto di foglia che avete messo sulla carta destinata a riceverli ; e qui ricordarsi di tenere fin dal bel principio ben diradati i vostri Bigattini. Si ripete l' operazione le tante volte che occorre.

Se i bachi d' ogni specie esigono diligenza appena nati, maggiore ne esige il Giapponese, che appena sbucciato è di una esilità e gracilità particolare. E' questo un fenomeno curioso ! Mentre gli altri Bachi sono più forti alla nascita e divengono in seguito torpidi e senza vivacità, i Giapponesi invece sono gracili alla nascita, e dopo la seconda muta sono tanti demonietti.

Prima età

Primo giorno

Locale piuttosto piccolo, termometro a gradi 18, o 19 secondo che ebbe luogo lo schiudimento dell' uovo, e secondo il tempo che fa e la temperatura esterna. Esclusa l' aria esterna si viva che morta, almeno fino al quarto giorno, e se l' aria esterna è cruda ed umida fin dopo la prima muta.

I Bachi appena nati non devono mai soffrire il digiuno. In questa prima età si pasceranno 48 volte in 24 ore in giusto riparto di mezz' ora tanto di giorno che di notte, con foglia tenera, fresca e ben mondata e tagliata minutissima all' atto di somministrarla ai Bachi, e giammai preparata tagliata prima della distribuzione, perchè essicherebbe quel poco umore tanto necessario al Baco appena nato.

L'educazione de' Bachi rassomiglia a quella dei fanciulli; quando il fanciullo ha latte in abbondanza, si sviluppa bene, facilmente, diventa vigoroso, se all'incontro il latte gli manca, le sue forze declinano, il suo sviluppo si arresta e rimane malaticcio.

Secondo giorno

Il termometro si mantiene a gradi 18, o 19, come si è già detto. Pasti leggieri ogni mezz' ora. Spaziosità nei Bachi, quindi diradamento continuo dilatando il letto con uno spillo, con circospezione, in modo da ridurlo in pezzi staccati, e dando subito un pasto, riempiendo di foglia anche gli intervalli fra un pezzo e l'altro onde evitare che essi formino all'occhio una massa nera, perchè allora diverrebbero ineguali e molti perirebbero.

Terzo giorno

Termometro e pasti comè sopra.

Caratteri — Testa ingrossata e trasparente, corpo color nocciuolo. Appena si accorge che la testa s'ingrossa diradamento come al secondo giorno.

Quarto giorno

Il termometro si mantiene all' egual grado. Pasti meno frequenti p. e. ogni ora perchè alla mattina di questo giorno danno segno del prossimo assopimento, alzando e dimenando la testa; ed alla sera saranno pressochè assopiti.

Quinto giorno

Il termometro allo stesso grado.

Questo primo sopore dura 24 ore; è facile a conoscere quando i Bachi sono in sopore dalla loro immobilità e

dalla testa gonfia, bianca, lucente e trasparente che tengono alzata. Questo sopore qualificato col nome di muta fa perdere al Baco l'appetito e non ha bisogno di nutrimento. Ma quantunque i Bachi non mangiano durante il sopore, nondimeno si devono somministrare almeno sei pasti leggerissimi, ogni 4 ore, perchè il Baco dimora e dorme meglio sotto la foglia fresca.

Per non soffrire perdita di Bachi *non levare i letti della prima età dopo la muta.* Condizione assoluta per la quale si diradano i letti nel secondo giorno di questa stessa età.

Seconda età

(Levata della prima)

Svegliati i Bachi dal primo sopore, ciò che si ravvisa facilmente dal loro allontanarsi dal letto e dall'evi-

dente mettersi in traccia del cibo, farete la levata tramutandoli dal letto.

Primo giorno

Il termometro segni un grado meno 17 o 18.

Pasti 24 nelle 24 ore. Ogni ora sì di giorno che di notte egualmente.

Secondo giorno

Il termometro si mantiene all' istesso grado. Pasti 24 come sopra.

Diradamento di giorno in giorno. Introduzione dell' aria esterna mediante moderata e regolare ventilazione, cioè graduata e crescente col crescere dell' età dei Bachi, quindi dapprima aria morta, indi leggera ventilazione, per dissipare l' umidità tanto nociva al buon esito dell' allevamento.

Terzo giorno

Gradi 17. Pasti 24 come sopra.

Versc sera di questo giorno i Ba-

chi mostrano disposizione ad assopirsi.
Cambiate il letto.

Quarto giorno

Gradi 17. Pasti 18. Rinnovate l'aria interna.

Quinto giorno

Mantenete lo stesso grado.

Il corpo si è fatto più chiaro —
Sopore generale durante il quale si
somministreranno alcuni pasti come alla
prima età.

Oggi i Bachi si desteranno quasi
tutti, e così in cinque giorni avranno
compiuta la seconda età.

Cambio del letto tramutandoli da
una tavola all'altra.

Ora che il Baco ha acquistato una
vigoria che incanta e sorprende veramente,
si raccomanda di rinnovare l'aria
interna, che mai però colpisca di-

rettamente i Bachi. Spaziosità e mon-
dezza.

Terza età

(Levata della seconda)

Primo giorno

Caratteri — Muso allungato, il
corpo più chiaro gradi 17. Pasti 12,
ogni due ore giorno e notte.

S'incominci a tenere semi aperta
qualche porta e qualche finestra se il
tempo è favorevole.

Secondo giorno

Come al primo giorno.

Continua gradi 17. Pasti 10 ri-
partiti equabilmente.

Terzo giorno

Non lascierete passare questo gior-
no senza estrarre il letto di sotto a

tutti i Bachi, perchè sarebbe dannosissimo se si assopissero sopra un letto umido, e vi servirete di ramoscielli robusti come richiede il maggior peso dei Bachi.

Quarto giorno

Continua gradi 17 e pasti 10 come sopra.

Buona parte dei Bachi cominciano ad assopirsi.

Quinto giorno

Gradi 17. Pasti 10.

Sopore generale, durante il quale date pure alcuni pasti leggieri.

State attenti che la temperatura della bigatteria non diminuisca e che l'aria non vi spiri che dolcemente.

Sesto giorno

Caratteri — Color bianco, giallognolo lordo — Gradi 17.

Pasti 10. I Bachi per la maggior parte si destono e compiono la terza età.

Quarta età

(Levata della terza)

Primo giorno

Carattere — S' imbiancano. Gradi 16. Cambio del letto.

La foglia per tutta questa età si taglia grossamente e deve essere monda. Pasti. 10.

Il cambio del letto, d' ora innanzi si farà sempre nel mattino prima che l'aria si riscaldi.

Aprite, se vi è, qualche altro spiraglio, onde nella bigattiera circoli alquanta maggior ventilazione.

Mettete nelle bigattiere due secchie d' acqua fresca, cambiandola due volte al giorno ; e nelle ore di maggior cal-

do, nei giorni ventosi e sereni, adacquate alquanto il pavimento.

Secondo giorno

Gradi 16. Pasti 8.

Terzo giorno

Idem.

In questo giorno si sottrae il letto dei Bachi per evitare la dannosa umidità nel prossimo sopore.

Quarto giorno

Gradi 16. Pasti 8.

Verso sera i Bachi danno segni del prossimo assopimento.

Quinto giorno

Gradi 16. Pasti 6. perchè la maggior parte dei Bachi dorme.

Sesto giorno

Gradi 16. Pasti 2. Assopimento generale.

Se il tempo non è bello, e se l'atmosfera esterna fosse umida, lasciate aperti i ventilatori giorno e notte; e se nella bigattiera l'aria è stagnante farete un po' di viva fiamma sul camino, ed anche delle fiammate con fascetti di paglia.

Settimo giorno

Gradi 16 pasti 6. I Bachi cominciano a destarsi.

Quinta età

(Levata della quarta)

Primo giorno

Gradi 16 pasti 8. ogni 3 ore giorno e notte,

La foglia sia monda e tagliata grossamente. A quella parte di Bachi che sarà svegliata dal sopore, farete subito il cambio del letto. I letti verranno portati subito fuori della bigattiera, come si dovrà avere praticato nelle antecedenti occasioni; e quando vi fossero alcuni Bachi tardi a svegliarsi, è più che mai necessario di toglierli dal letto.

Tutte quante le aperture della bigattiera non solo, ma anche quelle delle stanze attigue che valgono a trasmettere una costante dolce ventilazione, per tutta questa età staranno aperte giorno e notte, regolandosi per altro secondo il tempo che farà.

State però attenti se sopravvenisse una bufera o un temporale di tenervi a quanto viene insegnato cioè col fare delle fiammate, come lo sono necessarie anche nei tempi piovosi, sìrocali o sofochi estivi onde muovere

l'aria ed a spogiarla della eccessiva umidità dannosa ai Bachi.

Secondo giorno

I Bachi s' imbiancano semprepiù, gradi 15. Pasti 6.

Terzo giorno

Comincia la così detta furia, ossia la voracità.

Gradi 16 pasti 6 piuttosto generosi. E quì si cambia il letto; e in seguito si cambia un giorno sì e l'altro nò.

Quarto giorno

Si fanno più bianchi e vigorosi, pasti 6 abbondanti.

Quinto giorno

Gradi 16 pasti 6, si cambia il let-

to. S' incomincia a fare le spalliere, e si collocano i rami di fascina (bosco).

Sesto giorno

Muso più lucente e più nero. Gradi 16, pasti 6.

Settimo giorno

Si fanno trasparenti e le estremità posteriori ingialliscono, gradi 16. pasti 6 cambiate ancora il letto.

Avvicinandosi i Bachi alla maturanza date mano a compiere il bosco aggiungendo alla spalliera di fascina nel mezzo del castello, ravizzone, brugio, erica e cose simili; mettete i fiocchi agli angoli, ed ai paloni delle tavole, i boschi siano larghi ed arieggiati.

Ottavo giorno

Il giallognolo va crescendo di a-

nello in anello, gradi 16 pasti 5, il primo dei pasti deve essere più abbondante e così di volta in volta si va decrescendo fino all'ultimo.

Al primo apparire di un Baco maturo non tardate a mettere le guide le quali quanto più saranno abbondanti tanto più presto seguirà la salita al bosco. I giapponesi non soffrono ritardo e vi fanno il bozzolo nel letto in un momento.

Nono giorno

I Bachi s'incamminano al bosco, assisteteli finchè tutti saranno avviati al bosco, e fino a che siano rinchiusi nella velatura del bozzolo, qui hanno luogo le mondature, le quali verranno duplicate e triplicate all'oggetto di lasciare i Bachi all'asciutto più che si può.

Fate le siepi trasversali alle due estremità delle tavole, e mettete i maz-

zetti quà e là dove ed a misura del bisogno, spiegandoli bene, onde l'aria vi circoli liberamente, e collocateli in maniera che il Baco trovi facilità d'annicchiarsi per fare al sicuro il bozzolo. Raccogliete quelli che corrono sulle sponde e sulla fóglia, e metteteli al piede delle guide. Raddrizzate quelli che stanno sulle guide col capo in giù.

Dopo tre giorni che avrà avuto principio la salita al bosco, si raccoglieranno i pochi restii, e collocati su nuda tavola li trasporterete in un ambiente di temperatura più alta di 2 gradi cioè al 18. e dove sarà disposto un conveniente bosco, pascendoli spesso con poca foglia fresca.

Nei tre giorni di lavoro dei Bachi conservate la bigattiera a 16 gradi, avendo cura di mantenervi una dolce ventilazione.

Negli altri cinque o sei giorni, fino al raccolto dei bozzoli, si aumen-

ta la ventilazione, lasciando aperte tutte le finestre, le porte e gli spiragli, affine di ottenere anche la maggior possibile frescura.

Nell' Ottavo giorno da che ebbe principio la salita al bosco, fate il raccolto dei bozzoli con sommo riguardo, onde nulla perdano della loro bellezza.

Appena compiuto il raccolto dei bozzoli, si ripuliscano le pareti, si pettini il bosco, si puliscano le tavole, piantoni, scale, ceste ec. ec. esponendo il tutto al sole per vari giorni: infine si ripone ogni cosa in buon ordine in un luogo arieggiato, asciutto e riparato dalla pioggia.

Il Bachicoltore che avrà seguito le regole fin quì tracciate, e che il numero dei Bachi non oltrepassi le sue forze, ridotto, a mancare di locali, di graticci, di braccia per l'allevamento, il risultato non può mancare 'e sarà certamente splendido.

Dopo di che il raccolto dei bozzoli si

pone in commercio, onde assoggettarli all'operazione dell'uccisione della *crisalide*, mediante una temperatura assai elevata, od assai bassa, ovvero mediante la soppressione dell'aria, indi alla trattura dei fili di seta, a mezzo d'acqua calda, che scioglie la sostanza che li tiene uniti.

CONFEZIONE DELLA SEMENTE

L'ultima metamorfosi che porta i bachi al loro perfetto stato, quello cioè di *farfalla*, nulla affatto interessa coloro che ad altri affidano la produzione delle uova di cui si ha a far uso nell'anno successivo. Ma a chi pensa a fabbricarsi la semente, resta ancora un'operazione di non minore rilievo delle passate.

La prima operazione è la scelta delle gallette. Le più comuni e quotidiane esperienze suggeriscono che l'ottima semente non può essere prodotta

che da sane e robuste farfalle; ma le sane e robuste farfalle non ponno sbucare che dalle migliori gallette; dunque attenzione nel far la scelta di queste.

Le migliori gallette per fabbricare la semente sono quelle di collina, e tanto migliore si è la riuscita della semente, quanto è più salubre ed elastica l'aria de' luoghi elevati, dove i bigatti pieni di vigore hanno formate delle gallette solide e perfette. Al contrario la semente, sebbene fabbricata colla massima diligenza, non potrà mai essere tanto buona quando si adoprano per fabbricarla gallette raccolte in situazione bassa e d'aria umida, perchè le farfalle nascono da tali gallette in corrispondenza della foglia floscia e poco vigorosa di cui in tali luoghi furono alimentati i bachi, e quindi inette sono le gallette a rendere un seme sano e vigoroso.

Dieci giorni dopo la partenza dei

bigatti per far le gallette, si raccolgono le medesime e se ne fa scelta per la semente: escluse le doppie, si scelgono quelle di tessitura più fina ed eguale, più dura, cerchiata nel mezzo, e più resistenti nelle due estremità, di colore argentino, siccome il più ricercato, le più pesanti e della forma più bella. Debbonsi passare le gallette ad una ad una per assicurarsi che vi sia dentro la crisalide viva. Quelle gallette che scosse non fanno sentire alcun rumore, dinotano essere la crisalide morta; in quelle che scosse producono un suono che dicesi secco, essa vi è disseccata; e le altre che scosse pure danno un suono muto la contengono viva: se però nei bigatti fuvvi malattia, non si scelgano le loro gallette per far semente, meno ancora se fuvvi segno ecc.

Terminata la scelta, si puliscono dalla seta esteriore, borra o spelaia in cui sono avvolte, che potrebbe impedi-

re o ritardare l' uscita alla farfalla, e così ben pulite si ripongono su tavole di canna servibili pei bigatti, senza odore ecc., riposte in stanze ariose, fresche, oscure, non umide, colle loro impagliate alle finestre, e vi si dispongono sopra le gallette all' altezza di un' oncia e mezza, e piuttosto minore che maggiore.

Per otto o dieci giorni circa dall' avere così disposte le gallette non occorre su di esse operazione alcuna. Questo piuttosto è il tempo di apparecchiare i pannilini sui quali le farfalle dovranno deporre la semente. Si è trovato molto comodo lo stenderli su telai quadrilunghi e ad essi assicurarli. Con due de' lati di essi telai prolungati, oltre il punto in cui s' incontrano col traverso che al basso chiude il quadrato, si fermano in terra alquanto distanti dalla muraglia, e inclinandoli, ad essa si appoggiano: così le farfalle stanno più comodamente appese, ed i

telai si trasportano a piacere. Nello stendere poi i pannilini su detti telai, si fa in modo che ne avanzi quattro oncie circa al basso, il quale accrescimento si rivolge all' insù ed assicurasi con dei pezzetti di legno, onde tenervi un allargo e formare così una specie di cuna, che serve a raccogliere le uova o le farfalle, qualora occorre che si stacchino.

Il nascere delle farfalle è preceduto da un mormorio alquanto continuato, che sentesi specialmente di buon mattino avvicinando l' orecchio alle gallette. Tale mormorio è indizio che le farfalle stanno separando le fila delle gallette, onde uscire.

Le farfalle incominciano a nascere di buon mattino e durano sino a due ore dopo la levata del sole ; passato il qual tempo non ve n' ha che alcune le quali si schiudano nel seguito del giorno.

Ogni giorno si devono levare dalle

tavole le farfalle di mano in mano che nascono e trasportarle altrove, servendosi di cartoni ed avvertendo di tenere separati i maschi dalle femmine, onde impedire che le femmine si accoppino prima d' essersi sgravate di quell' umore che tutte di solito evacuano, e di procurare ai maschi la maggiore oscurità.

Le copule si fanno in un sol tempo, dopo cioè cessato il nascere delle farfalle, e ne devono seguire parimenti ad un tempo tutte le disgiunzioni. Nei maschi finalmente, se restino all' oscuro e riparati dalle femmine, non v' ha tutto quel dibattimento di ali che seguirebbe con molto loro danno quando si trovassero esposti alla luce. E' necessario che chi è destinato a levare dalle tavole le farfalle sappia francamente distinguere i maschi dalle femmine. Il maschio ha il corpo più sottile di quello della femmina, ed ha le corna più innalzate; dimena esso, to-

sto che è nato, le ali ed è spiritoso e pronto ne' suoi movimenti. La femmina al contrario è molto grossa, e dal largo ventre che strascina, dalle sue corna abbassate e dalle deboli sue ali mal distese, quasi immobili ed abbattute, è caratterizzata e distinta.

Cessato il nascere delle farfalle, si mischiano i maschi colle femmine, onde ne seguano gli accoppiamenti, avvertendo di levare da essi quelli che si trovano mal figurati ed indisposti. Di mano in mano che si vedono fatte delle copule, si levino diligentemente e si pongano su fogli di carta grandi, disposti in fila regolare, tornando ciò molto a comodo nelle visite che saranno a farsi in seguito.

Si trasporteranno i fogli sui quali siensi disposte le copule, conservando quello stesso ordine col quale si sono occupati, mettendoli sul suolo della stanza un dopo l'altro regolarmente di mano in mano che si empiono di far-

falle, onde così colla stessa regolarità si abbiano a disgiungere.

Fatte le copule delle farfalle, è necessario il ripassare i fogli onde levarvi quelle che già si fossero disgiunte. Se si mancasse a questa visita, oltrechè quelle femmine che si trovasse disgiunte resterebbero infecondate, i maschi lasciati in libertà, scorrendo disperatamente fra le altre copule, le disturberebbero col dibattimento delle loro ali, e quindi succederebbero nuovi disgiungimenti. Raccolte perciò le farfalle trovate disgiunte, si procuri di nuovamente copularle trasportandole altrove ed aggiungendo fra di esse alcuni altri maschi, se ve ne sono.

Nel tempo in cui dura il congiungimento delle farfalle, si visitino le copule più volte, e colla stessa diligenza si levino le disgiunte.

Trascorse quattro in cinque ore di copula, si levino tutti i maschi, tenendo leggermente ferma con due dita

ciascuna femmina, e queste si trasportino sui telai grandi a ciò preparati, sopra i quali deporranno le loro uova.

Le farfalle, appena separate dal maschio e poste su detti telai, evacuano un umore gialliccio, dal quale verrebbero lordate quelle farfalle che loro stanno di sotto; dovressi perciò avvicinare al muro il piede dei telai e rendere i medesimi quasi verticali per qualche momento onde evitare anche questo inconveniente.

Passate 24 ore dal momento in cui esse cominciarono a deporre le uova, dovranno levare e trasportare su altri telai per destinarle ad una semente di seconda qualità. A questa seconda qualità si destineranno pure quelle femmine che per la loro abbondanza di numero si sono copulate con maschi di secondo uso. Così operando ogni giorno, finchè nascono delle farfalle, si avrà compiuta la produzione delle uova.

Volendo fabbricare una semente di

seconda qualità colle femmine che si levano da' telai dopo 24 ore, con quelle che si rigettano nell'atto delle cupole e colle altre che sono state congiunte con maschi di secondo uso, si avranno, come si è detto, de' telai destinati a questo uso. Su di esse debbono restare le farfalle sino a che da sè stesse si stacchino.

Avvertite di segnare sui panni lini *semente prima, semente seconda* ecc., conforme al destinato.

I maschi stati accoppiati la prima volta si tengono per iscorta : e dove le femmine siano più numerose, col tratto successivo si ponno far servire i maschi già stati accoppiati per un secondo accoppiamento ; colla sola differenza però che, accoppiandoli la seconda volta con nuove femmine, bisogna lasciarli accoppiati ore sei, due ore cioè di più del primo accoppiamento. I maschi stati accoppiati due volte non sono più servibili per un terzo accoppia-

mento, poichè per la loro debolezza non ponno del tutto fecondare la semente, la quale resta quindi debole di troppo e poco buona.

Come si conservi la semente.

Nella semente posta sui panni si producono con facilità certe tignuole, dette volgarmente *camole*, che vivono poi e s'ingrossano a spese delle uova, succhiando i loro umori. E' perciò necessario l'osservarle attentamente tosto che sia compiuta su ciascun panno la deposizione delle uova, onde levarvi quelle immondezze che alcune volte vi restano e che sono l'avanzo di qualche farfalla infracidita.

Qualche giorno dopo compiuta la deposizione delle uova, esse avranno acquistato il proprio lor colore di cinericcio carico : si prenderanno i pannolini e, legati ai quattro angoli, potranno essere sospesi alla soffitta in

luogo arioso e asciutto, notando che nella estate si tenga fresca la stanza ove si conserva la semente, onde evitare che un calore troppo forte abbia ad anticiparne il nascimento, procurando anche di visitare di tempo in tempo i panni onde purgarli da' nocevoli insetti, come sarebbero ragnateli, tignuole, formiche ecc., e preservarli dai topi.

Durante l' inverno, procurate di tenere nel locale anzidetto un grado temperato.

Altre cognizioni necessarie.

A formare un' oncia o grammi 27 $1\frac{1}{4}$ di semente di bachi scelta vi vogliono per termine medio uova numero 39200.

A farne una libbra grossa d' once 28, da 4 $\frac{1}{5}$. di Chilogrammo vi vogliono buone gallette n.º 390.

Un' oncia di semente in una di-

screta raccolta produce 60 libbre grosse di gallette; tale quantità però non si può ottenere negli oscuri tuguri dei coloni.

Una libbra grossa di gallette produce un' oncia e mezza di semente.

Per un' oncia di semente si può calcolare il consumo di libbre 900 a 1000 circa di foglia di gelsi.

Arrivati i bigatti alla quarta muta, hanno consumata una terza parte della foglia necessaria alla loro vita, e quindi ne occorre il doppio all' incirca per giungere alla maturanza.

Per condurre un' oncia di semente vi vogliono non meno di 100 braccia di tavole o graticci della larghezza d' oncie 18 circa, tenendo il seguente metodo : per la prima età, cioè appena nati i bachi, basteranno braccia 6, ponendoli nel mezzo della tavola a guisa di una striscia longitudinale, come si è indicato ; per la seconda età collo stesso metodo vi vorranno braccia 12;

per la terza 25 ; per la quarta braccia 50 ; e per la quinta ed ultima età braccia 100.

Le cure qui descritte sono dedicate in particolare al seme giapponese ; però in genere possono applicarsi a tutte le specie e varietà di bachi, salve, per alcune, quelle poche modificazioni che sono relative alle loro abitudini.

Intorno alle malattie del baco nulla diciamo poichè regna ancora molta oscurità su di ciò e l'ultima parola non è ancor detta.

FINE.

Specialità
TERMOMETRI BACOLOGICI

AD ALCOOL COLORATO

scala 80° grado Reaumur.

Prezzo LIRE SEI ogni dozzina

franco di porto.

Senza rotture mercè un ingegnoso
metodo d'imballaggio che li assi-
cura.

(S'indicherà la stazione di ferrovia più vicina).

Dirigere Lettere e Vaglia alla Ditta

D. TAGLIABUE-NOBILE e F.

AGENZIA PRIVATA

e Negozio di Libri Via S. Antonio, 7

MILANO.

265,903

265,903

AVVISO INTERESSANTE PER TUTTI

AVVISO INTERESSANTE PER TUTTI

Il giorno 10 di Marzo 1892

Il sottoscritto, Dottor Medico e Chirurgo, ha l'onore di annunziare che ha aperto un ambulatorio di Medicina e Chirurgia in via S. Maria della Pace, n. 10, al piano superiore, dove si ricevono tutti i malati che vogliono essere curati. Il costo delle cure è moderatissimo, e si accetta anche la cura gratuita per i poveri. Il sottoscritto ha studiato in Italia e all'estero, e ha conseguito il titolo di Dottore in Medicina e Chirurgia. Ha lavorato per molti anni in ospedali e in ambulatori, e ha acquisito una vasta esperienza nella cura delle malattie. Si occupa specialmente di malattie interne, di malattie della pelle, e di malattie dei bambini. Si offre di curare anche le malattie più difficili, e di consigliare i malati su come evitare le ricadute. Il sottoscritto è a disposizione di tutti i malati, e si impegna a curarli con la massima diligenza e con la massima efficacia. Si prega di rivolgersi al sottoscritto per qualsiasi malattia, e di non perdere l'occasione di essere curati da un medico esperto e di buona fama.

AVVISO INTERESSANTE PER TUTTI.

353 1980
TIPOGRAFIA DI ADRIANO SALANI

Firenze, Via S. Niccolò, 102.

Si accettano Commissioni per OPERE, OPUSCOLI e qualunque Lavoro commerciale, cioè: FATTURE — LETTERE DI SPEDIZIONI — AVVISI — CIRCOLARI — PROGRAMMI — CARTE giornaliere da tavola per Trattori — CONTICINI — DENUNZIE *pei Forestieri* — CARTELLINI da Speciali — ETICHETTE ec. ec.

Questa Tipografia fornita di Caratteri nuovi ed eleganti, Macchine ec., è in grado di servire i suoi Committenti con prontezza, precisione e modicità assoluta nei prezzi.

Tutti quelli che bramassero servirsi di questa Tipografia, possono inviare le loro Commissioni (in lettera franca) al proprietario seguito nel



